

MILLE FEUILLES DE COURGETTES ET TOMATES

- 1 courgette
- 1 tomate à chair ferme
- 1 oignon jaune
- Huile d'olive
- Thym, sel et poivre du moulin

Laver et sécher les légumes. Trancher la courgette en rondelles ainsi que la tomate. Eplucher l'oignon et trancher le lui aussi en rondelles.

Huiler un plat à gratin avec de l'huile d'olive. Dresser verticalement les rondelles de courgettes alternativement avec celles de tomates et d'oignon.

Saler, poivrer et recouvrir d'un généreux filet d'huile d'olive. Saupoudrer de thym avant d'enfourner à four chaud thermostat 6 (160°C) pendant environ 1 heure.

